

21

"UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL RENE MORENO"

Facultad de Auditoría Financiera o Contaduría Pública

Carrera de Contaduría Pública



TEMA: "PROYECTO DE PRODUCCION DE MERMELADA DE PAPAYA"

ASIGNATURA: PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTO (ECO400)

SEMESTRE: OCTAVO

DOCENTE: VICTOR HUGO TORREZ

INTEGRANTES

NRO. DE REGISTRO

JULIO BEJARANO CARLA NATALIA

213010062

EMIL ARUQUIPA COLQUE

212167456

LIZBETH Y. ALGARAÑAZ TORRICO

212055046

JOSE RICARDO ESPINOZA ROBLES

212113909

SANTA CRUZ - BOLIVIA

INDICE

- I. INTRODUCCION
- II. JUSTIFICACION
- III. OBJETIVOS
 - a. OBJETIVO GENERAL
 - b. OBJETIVOS ESPECIFICOS
- IV. DESARROLLO DEL TEMA
- V. CONCLUSION
- VI. RECOMENDACIÓN
- VII. BIBLIOGRAFIA

INTRODUCCION

En este proyecto de elaboración de mermelada de papaya, se analizara todo lo referente a ello, la preparación, la localización del proyecto, los costos de su elaboración hasta su comercialización.

Como resultado tendremos un producto terminado listo para el consumo y comercialización.

PRODUCCION DE MERMELADA DE PAPAYA
EN LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA
A PARTIR DE 2018 AL 2023

I. JUSTIFICACION

La población desconoce el alto valor nutricional que posee la mermelada de papaya por ese motivo los estudiantes de auditoria o contaduría pública no lo incorporan en su alimentación, no necesariamente el consumo de esta tiene que ser diario, pero sería recomendable consumirlo ocasionalmente.

La mermelada de papaya nos aporta una cantidad importante de energía, también grasas, y además glucosas importantes para aumentar la cantidad de energía, necesaria cuando se tiene momentos de gran cantidad.

Con la implementación del proyecto se pretende generar nuevos empleos que favorecerán tanto a los productores de materia prima, como a la sociedad donde se determine la ubicación de la planta.

El ´proyecto está enmarcado en los siguientes valores:

Responsabilidad, integridad, honestidad, calidad, confianza, respeto y trabajo en equipo.

II. OBJETIVOS

a. Objetivo general

Elaborar mermelada de papaya para satisfacer la demanda de los estudiantes de la facultad de auditoria o contaduría pública de la U.A.G.R.M., utilizando tecnología artesanal.

b. Objetivo especifico

- Realizar un estudio de las condiciones de mercado de materia prima e insumos necesarios para nuestro producto.
- Definir el tamaño y la localización de nuestra empresa.
- Hacer un estudio de mercado que nos permita determinar y cuantificar la demanda y oferta de este producto en la facultad de auditoria o contaduría pública.
- Determinar el costo unitario del producto.
- Definir el proceso de producción para la elaboración de la mermelada de papaya.

III. DESARROLLO DEL TEMA

ANTECEDENTES

PAPAYA, CARICA PAPAYA / CARICACEAE

(<http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Origen-produccion-Papaya.html>)

La papaya es originaria de América Tropical, donde ya era cultivada antes del descubrimiento de América. Desde allí fue llevada a otras zonas por los españoles, y actualmente se cultiva en zonas tan alejadas como Australia, África y América.

La papaya es originaria de América Tropical, donde ya era cultivada antes de la llegada de Colón. Desde allí los navegantes españoles expandieron su cultivo a otras zonas. En la actualidad es ampliamente cultivada en diferentes regiones como Hawái, Australia y Sudáfrica.

En la actualidad se cultiva sobre todo en América del Sur, seguida de Asia y África, como se puede observar en esta tabla:

Continente	Toneladas	%
África	1.021.615	14
Asia	1.642.760	23
Oceanía	18.708	-
Norteamérica	792.296	11
Sudamérica	3.752.056	52
Total	7.227.435	100

Fuente: Anuario FAO de Producción, 2000

En la tabla siguiente se recogen los 10 principales países productores de papaya. El primero es Brasil, con aproximadamente el 45% de la producción total. Le siguen Nigeria, India, México e Indonesia.

País	Toneladas
Brasil	3.300.000
Nigeria	748.000
India	644.000
México	636.119
Indonesia	450.009
Congo	213.000
China	179.443
Perú	165.000
Tailandia	119.000
Venezuela	89.522

Fuente: Anuario FAO de Producción, 2000

Entre los países exportadores de papaya, el principal es México, seguido de Malasia y Brasil, como se observa en la tabla siguiente:

País	Toneladas
México	59.959
Malasia	37.000
Brasil	15.709
Estados Unidos	5.939
Belice	4.300
Países Bajos	2.788
Jamaica	2.600
India	2.505
Guatemala	2.200
Ghana	1.374

Fuente: Anuario FAO de Comercio, 1999

Santa Cruz produce papaya durante todo el año

(<http://eju.tv/2014/01/santa-cruz-produce-papaya-durante-todo-el-ano/>)

06/01/2014-17:25

El costo de producción es de unos \$us 1.800 por hectárea. Las variedades que más se producen en Santa Cruz son la hawaiana, tainung y red laidy.

Guarayos, Cotoca y San Julián son las tres zonas en Santa Cruz que concentran la mayor producción de papayas, más de 450 hectáreas, y que el mercado principal donde se comercializa es en la capital cruceña. En Chapare, Cochabamba, también se produce bastante.

Si bien el costo de producción por hectárea es elevado, \$us 1.800, el presidente de la Federación de Fruticultores y Horticultores (Fedefruth), Nué Morón, comentó que la rentabilidad es bastante alta, pues la planta da prácticamente frutos todo el año.

La etapa de producción de una planta dura un año aproximadamente, generando hasta 50 frutos por árbol. "Cuando se planta un papayo tarda en crecer un año, el siguiente produce y, finalmente, muere", indicó Morón, al referirse que el costo por fruta está entre los Bs 2 y Bs 7, según el tamaño.

La forma correcta de sembrar para generar una mayor rendición por hectárea es dándole el espacio necesario. Cada planta debe estar separada por tres metros cuadrados, así se producen aproximadamente 33 plantas por cada mil metros cuadrados.

Sobre las variedades, Juan Ramón Guaigua, del Centro de Investigación Agrícola Tropical (CIAT), indicó que son tres las que se cultivan en Santa Cruz: hawaiana, tainung y red laidy.

“La ventaja de esta fruta es que se cosecha el año entero, siempre y cuando en la época seca llueva un poco”, acotó Guaigua.

Entre las plagas que más afectan a este fruto son los virus, por lo que recomienda que la persona que desee incursionar en este negocio elija la variedad que más tolere el clima.

“En Guarayos dan frutos de un sabor exquisito, aunque es poca la extensión de producción, son únicas”, dijo Morón

Una fruta con grandes ventajas

Carolina Vélez – Nutricionista

La papaya es una fruta de bajo valor calórico, solo 53 calorías por cada 100 gramos de fruta.

Es rica en vitamina C, A, E y K, además, tiene elevados niveles de flavonoides, ácido pantoténico, ácido fólico, potasio y magnesio, así como una gran cantidad de fibra. Combate el estreñimiento, actúa como un laxante suave. Agiliza cicatrizaciones externas e internas.

Facilita el bronceado ya que contiene gran cantidad de retinina, refuerza la inmunidad, ayuda a la digestión y calma el dolor e inflamación del estómago, por la enzima papaína, que desdobla las proteínas y favorece el proceso digestivo.

Esta enzima tiene también propiedades analgésicas, es muy útil en caso de gastroenteritis, colitis y colon irritable gracias a su efecto suavizante y antiséptico sobre los intestinos. Es la fruta ideal para la dieta ya que es rica en nutrientes.

450 ha. De papayas se producen en San Julián y en la zona de El Puente, en Guarayos

50 frutos aproximadamente da cada árbol durante su año de producción

14.850 son las plantas que por año ingresan a producir papayas para el mercado

Fuente: El Deber.

Publicado por: José Aguilera

METODOLOGÍA

- Método inductivo.- por que realizaremos la encuesta a los estudiantes de la facultad de auditoria o contaduría publica.
- Método de la técnica.- porque aremos la encuesta.
- Método analítico.- porque desglosaremos el tema de algo particular en partes.

ESTUDIO DEL MERCADO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este producto que ofertaremos será mermelada de papaya envasado en frascos de vidrio con tapa de metálica con una capacidad de 350gr.

Las especificaciones del producto son:

- **Tamaño y peso del producto**

El producto de mermelada de papaya que lanzaremos al mercado tendrá:
Una capacidad de 350 gr el envase será de vidrio en el cual tendrá la información del producto (marca del producto). La mermelada de papaya será envasada en recipientes de vidrio para facilitar la comercialización.

- **El envase**

En una producción artesanal es conveniente utilizar frascos de vidrio para envasar el producto porque facilitara la esterilización y conservación. Luego se puede elegir una alternativa de formato y tamaño conveniente. Es importante determinar el nombre comercial con el que saldrá a la venta la mermelada de papaya y el diseño atractivo. Si se dispone de la condiciones ambientales y equipamiento necesario, se puede envasar la mermelada de papaya en distintas presentaciones según características y preparación como puede ser en envases vidrio (distintos tamaños) o de plástico. Cada mermelada tiene una forma específica de a ser presentada, por ejemplo de acuerdo al tamaño o al envase. Se puede incorporar información o alguna característica del envase que lo distinga de la presentación común.

- **Etiquetado**

Cuando los productos van a venderse a terceros (otros comercios), el envase debe poseer etiqueta, la cual son una fuente importante de información que está al alcance de todos y a la cual todos tenemos derecho a acceder.

ESTUDIO DE LA MATERIA PRIMA

- **Papaya**

Para la elaboración de la mermelada de papaya, como es sabido, es la papaya.

- **Azúcar**

Se refiere a la azúcar de caña, azúcar común que podemos encontrar en nuestra cocina, además de su importancia como componente del sabor de la mermelada

de papaya tiene un papel clave en la determinación de la consistencia de la mermelada.

- **Canela**

Como todos sabemos, la canela es una especia y la utilizamos mucho en la cocina para saborizar muchos de los postres que comemos a diario. Sin embargo, las propiedades de la canela son muchas, y dar sabor no es su única función.

- **Clavo de olor**

Desde hace años, esta especie se ha utilizado como condimento en las comidas, tanto dulces como saladas y es muy popular en varias regiones del mundo. Pero además de estas propiedades gastronómicas, también ofrece ventajas curativas, gracias a ser analgésico y antiséptico.

FLUJO DE LA ELABORACION DE LA MERMELADA DE PAPAYA

Recepción de la papaya



Higienización

(Lavado)



Elaboración



Enfriado



Envasado



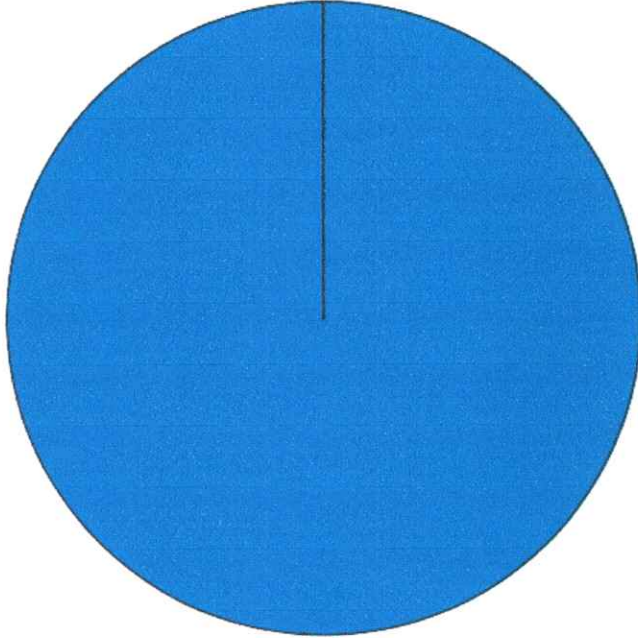
Almacenaje

ANALISIS DE LA DEMAMADA Y SUS PROYECCIONES

¿ha consumido usted mermelada de papaya?

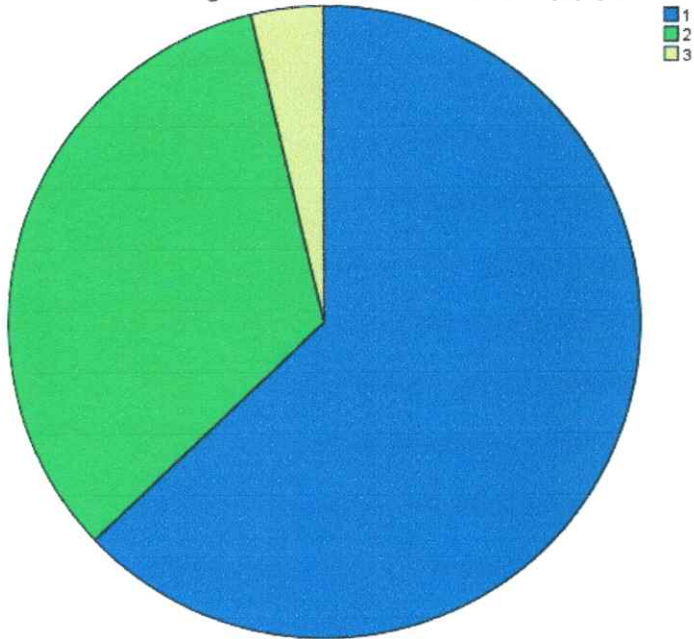
¿ha consumido usted mermelada de papaya?: si

■ si



¿cuantas veces al mes compraria usted el producto?

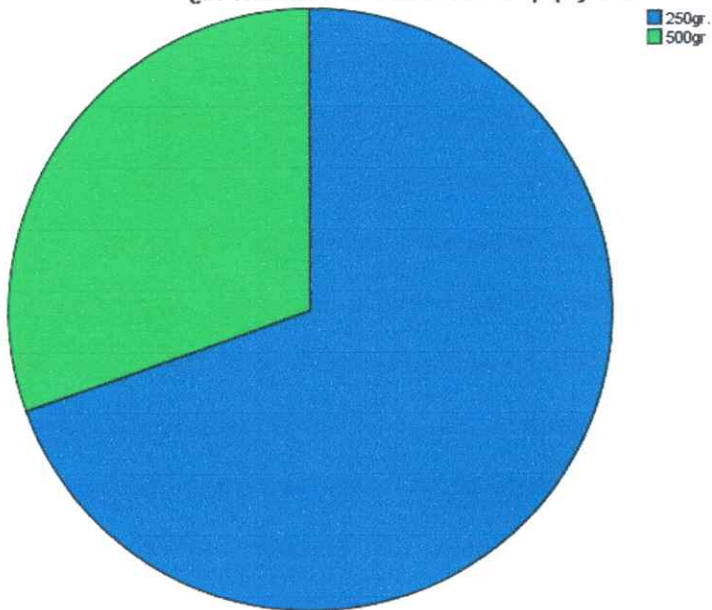
¿ha consumido usted mermelada de papaya?: si



BALANCE DE OFERTA – DEMANDA

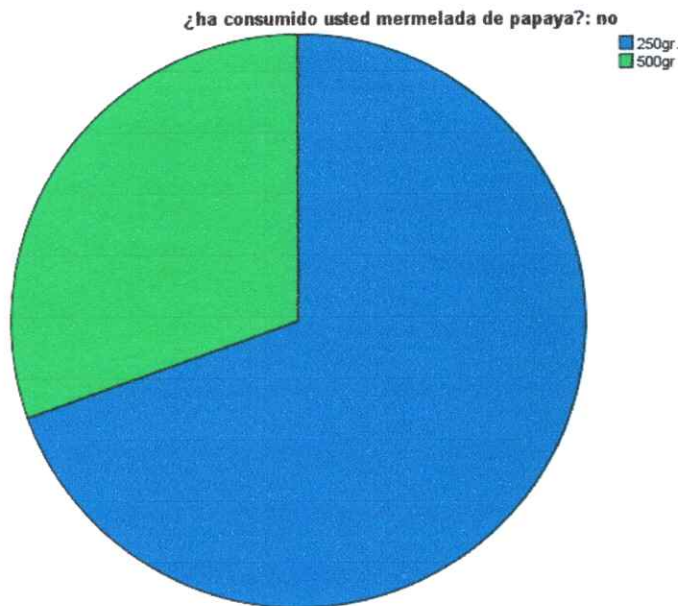
¿que cantidad le gustaria que contenga la presentacion de mermelada de papaya?

¿ha consumido usted mermelada de papaya?: no



ANALISIS DE PRECIOS

¿que cantidad le gustaria que contenga la presentacion de mermelada de papaya?



INGENIERIA DE PROYECTO

LOCALIZACION DE PROYECTO

▪ MACROLOCALIZACION

La planta motriz estará localizada en la república de Bolivia.

Fuente: http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2305-60102016000100005&script=sci_arttext

Consiste en evaluar el sitio que ofrece las mejores condiciones para la ubicación del proyecto, en el país o en el espacio rural y urbano de alguna región.

Ubicación de los consumidores o usuarios

Localización de la Materia Prima y demás insumos.

Vías de comunicación y medios de transporte

Infraestructura de servicios públicos

Políticas, planes o programas de desarrollo

Normas y Regulaciones Específicas

Tendencias de desarrollo de la región

Condiciones climáticas, ambientales, suelos

Interés de fuerzas sociales y comunitarias.

▪ MICROLOCALIZACION

La localización de la planta para la elaboración y comercialización de la mermelada de papaya será en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

Fuente: http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2305-60102016000100005&script=sci_arttext

Es la determinación del punto preciso donde se construirá la empresa dentro de la región, y en esta se hará la distribución de las instalaciones en el terreno elegido.

Disponibilidad y costos de Recursos: Mano de Obra, materias primas, servicios de comunicaciones.

Otros Factores: Ubicación de la competencia, limitaciones tecnológicas y consideraciones ecológicas.

Otros factores: Ubicación de la competencia, limitaciones tecnológicas y consideraciones ecológicas.

Costo de transporte de insumos y de productos.

▪ LOCALIZACION PUNTUAL

La localización puntual de la fábrica procesadora de mermelada de papaya, estará ubicada específicamente en la cuchilla entre 4 y 5 anillo.

Este lugar ha sido elegido debido a que existe disponibilidad de servicios básicos, disponibilidad de transporte, cercanía al lugar de comercialización y accesibilidad.

FACTORES	PODERACION %	CALIFICACION			PONDERACION		
		A	B	C	A	B	C
DISTANCIA	20%	6	8	8	1,2	1,6	1,6
ACESO A MATERIA PRIMA	20%	8	5	5	1,6	1	1
ACCESO AL MERCADO	20%	9	4	4	1,8	0,8	0,8
MANO DE OBRA	30%	2	2	2	0,6	0,6	0,6
TRANPORTE	10%	7	8	8	0,7	0,8	0,8
TOTALES	100%				5,9	4,8	4,8

LOCALIZACION A	LA CUCHILLA
LOCALIACION B	LA VILLA
LOCALIACION C	AV.VIRGEN DELUJAN

TAMAÑO

▪ Factores determinantes del tamaño

Los factores que condicionan e inciden en el tamaño del proyecto son:

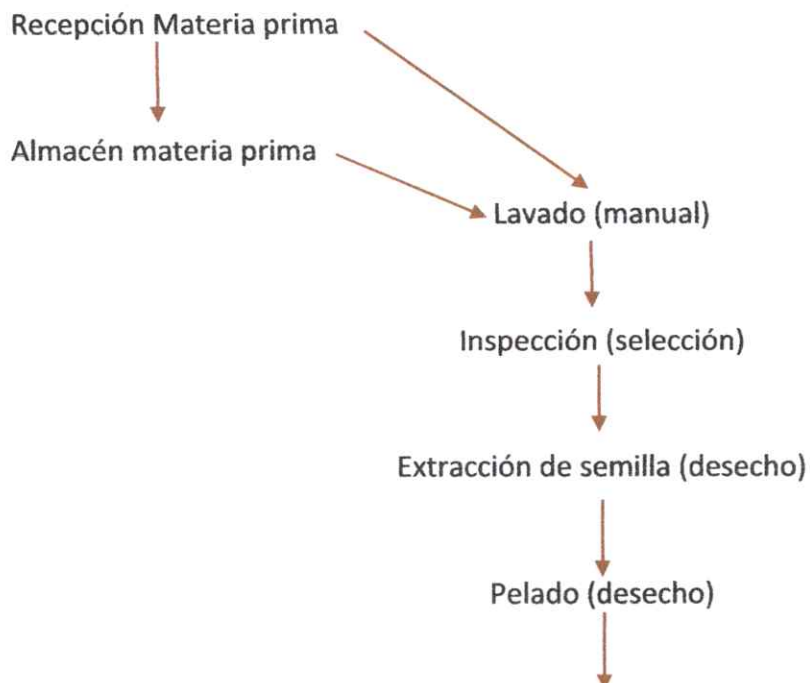
- ✓ El tamaño del mercado consumidor.
- ✓ El tamaño del mercado proveedor de materias primas.
- ✓ La existencia del mercado proveedor de equipos y maquinarias.
- ✓ El financiamiento para instalación de la planta.

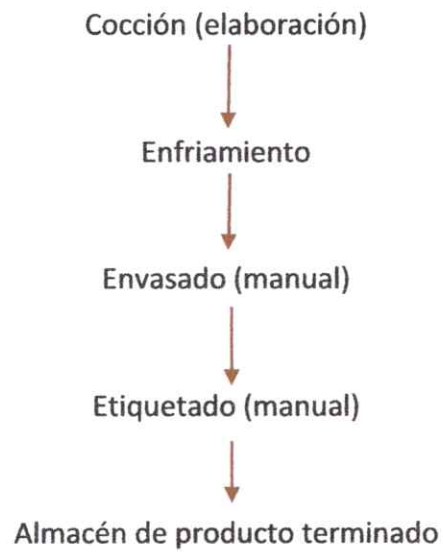
▪ **Determinación del tamaño del proyecto**

PROCESO DE PRODUCCION

Se trata de realizar una descripción detallada de todos los pasos o fases de transformación de la materia prima e insumos hasta lograr el producto acabado.

Flujo grama de proceso





ANALISIS ECONOMICO Y FINANCIERO

ACTIVOS FIJOS

- ✓ Cocina
- ✓ Garrafa
- ✓ Olla
- ✓ Cucharones
- ✓ Cuchillos
- ✓ Bañador o fuente

GASTO DIFERIDOS

- ✓ Alquiler

CAPITAL DE TRABAJO

- ✓ Materia prima
- ✓ Otros insumos (gas, agua y luz)
- ✓ Mano de obra
- ✓ Gastos de distribución y venta

FINANCIAMIENTO

Estructura de capital: El capital será 100% financiado por los socios. Distribuido en partes iguales (25% de cada socio).

MATERIAL DE TRABAJO

DETALLE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cocina	1	150	150
Garrafa	1	150	150
Olla	1	150	150
Cucharas	1	15	15
Cuchillo	2	30	60
Bañador o fuente	2	50	100
total			625

COSTO DE MATERIA PRIMA

INGREDIENTES	PRECIO (POR DIA)
Papaya	10
Canela	2
Clavo de olor	2
Azucar	10
TOTAL	24

COSTO DE MANO DE OBRA

CARGO	DIARIO
Cocinera	40
Vendedora	40
Total	80

COSTO DE INSUMO

DETALLE	PRECIO (por dia)
Gas	1
transporte	8
Total	9

HOJA DE COSTO

ARTICULO	CANTIDAD	COSTO DE PROD.	COSTO UNI.	PRECIO DE VENTA	PRECIO TOTAL	TOTAL UTIL. DIA.
Mermelada De papaya	20 de 250gr 20 de 500gr	200bs	6bs 12bs	15bs 20bs	300bs 400bs	500bs

IV. CONCLUSION

Legamos a conocer el proceso de elaboración de mermelada paso a paso, aprendimos el uso adecuado de los materiales utilizados en la elaboración, de acuerdo a los resultados obtenidos podemos concluir que nuestro producto se aproxima a cumplir con las características de una buena mermelada, debiendo corregir las imperfecciones que se observaron en el proceso.

V. RECOMENDACIÓN

Antes de la elaboración de la mermelada deben de percatarse si el material a utilizar esta debidamente sanitado, para preparar la mermelada es necesario tener en cuenta que la fruta debe de estar sanas y tener un agrado similar de madurez, y al verter la mermelada en el frasco no dejar residuos en la rosca.

VI. BIBLIOGRAFIA

Internet:

(<http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Origen-produccion-Papaya.html>)

(<http://eju.tv/2014/01/santa-cruz-produce-papaya-durante-todo-el-ano/>)

Fuente: http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2305-60102016000100005&script=sci_arttext

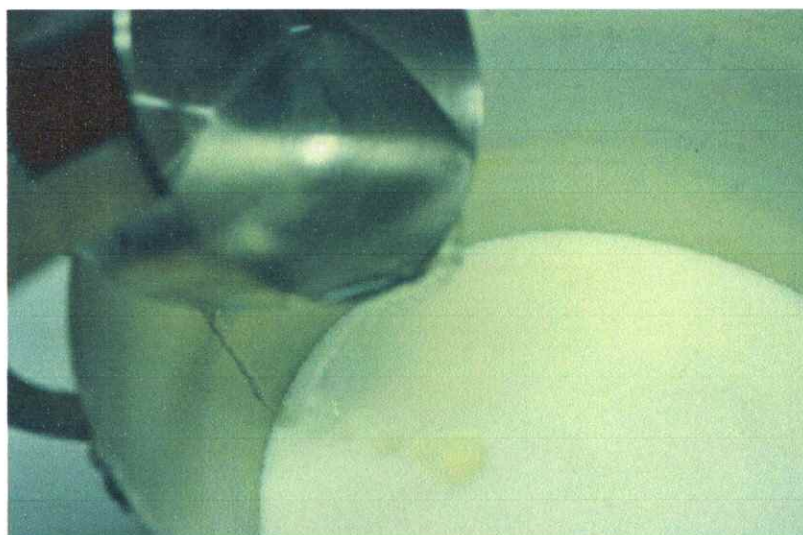
Fuente: http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S2305-60102016000100005&script=sci_arttext

ANEXOS











ENCUESTA

SEXO: MASCULINO () FEMENINO ()

1 ¿CONSUME USTED MERMELADA?

SI ()

NO ()

2 ¿HA CONSUMIDO ALGUNA VES MERMELADA DE PAPAYA?

SI ()

NO ()

3 ¿ESTARIA USTED DISPUESTO (a) A COMPRAR NUESTRA MERMELADA DE PAPAYA?

SI ()

NO ()

4 ¿CUANTAS VECES AL MES COMPRARIA USTED EL PRODUCTO?

4 () 3 () 2 () 1 ()

5 ¿QUE CANTIDAD LE GUSTARIA QUE CONTenga LA PRESENTACION LA MERMELADA DE PAPAYA?

250gr () 500gr ()

6 ¿CUANTO ESTARIA DISPUESTO (a) A PAGAR POR CADA BOTE DE MERMELADA DE PAPAYA?

.....

7 ¿EN QUE LUGAR PREFERIRIA QUE SE ENCUENTRE NUESTRO PRODUCTO DE MERMELADA DE PAPAYA?

EN LA TIENDA DFE LA FACULTAD () MERCADOS ()

Muchas gracias por su colaboración